

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.20 17:07

Регистрационный номер

19239

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.20 17:07

Код и наименование специальности:

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Аспазшы

Регион:

Батыс Қазақстан облысы

Организация ТиППО (Разработчик):

" Қаратөбе колледжі" Мемлекеттік коммуналдық қазыналық кәсіпорны

Партнеры-разработчики:

Батыс Қазақстан облысы, Қаратөбе ауданы, Қаратөбе ауылы, " Венера" Жеке кәсіпкерлігі

Цель ОП:

Аспазшы мамандардың жалпы адами және әлеуметтік жеке құндылықтарын қалыптастыру, тамақтандыруды ұйымдастыру саласындағы кәсіби құзіреттіліктерін тиімді жүзеге асыру

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

22.10.2018 ж №284 Тамақтандыруды ұйымдастыру

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

№ 34 Аспаз құзіреттілік

Форма обучения:

Күндізгі

База образования:

Негізгі орта білім

Язык обучения:

Мемлекеттік

Общий объем кредитов:

180

Дата рассмотрения ОП на методическом (учебно-методическом/научно-методическом) совете организации образования об одобрении паспорта ОП (выписка из протокола заседания) с согласованием работодателя и/или индустриального совета:

№2. 24.01.2022 ж

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№13009838

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ72LAA00000069

Дата прохождения специализированной аккредитации по данной специальности (при наличии):

-

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	дисциплины	кредитов/часов
ЖБП 1. Математика	Практикалық есептерді шешуде, алынған нәтижелерді бағалау мен олардың нақтылығын айқындауда лайықты математикалық әдістерді таңдап алу үшін логикалық және сыни тұрғыдан ойлауын, шығармашылық қабілеттерін меңгеру		8/192
ЖБП 2. Информатика	Талдау, абстракция, үлгілеу мен программалау арқылы білім алушыларға әр түрлі тапсырмаларды шешуді үйрету		2/48
ЖБП 3. Қазақ тілі	Тілдік дағдыларын жетілдіру, тіл нормаларын сақтап, еркін сөйлеу және сауатты жазу дағдыларын дамыту		3/72
ЖБП 4 Қазақ әдебиеті	Қазақ әдебиетінің стилистикалық және жанрлық ерекшеліктерін тану негізіндешығармашылық тұрғыда жұмыс істеу, сын тұрғысынан ойлаудағдыларын дамыту		3/72
ЖБП 5. Орыс тілі және	Өмірдің әлеуметтік-мәдени,		4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
әдбиеті	әлеуметтік экономикалық, ғылыми-техникалық салаларында қарым-қатынас жасауға қажетті тыңдалым, айтылым, оқылым жазу дағдыларын дамыту.	
ЖБП 6. Шет тілі	Білім алушыларға әртүрлі аудиториямен тиімді қарым-қатынас жасау мүмкіндігін береді. Бұл мақсатқа мектептегі ортада болатын сыныптастармен, мұғалімдермен және мектепке келушілермен өзара әрекеттесу, сондай-ақ бейресми және ресми ауызша және жазбаша презентацияларды қамтитын интерактивті тапсырмалар арқылы қол жеткізіледі. Әртүрлі мемлекеттердегі ағылшын тілін тасымалдаушылармен Интернет мүмкіндіктерін қолданып онлайн қарым-қатынас орнату үшін мектептен тыс шаралар іске асырылады	4/96
ЖБП 7. Қазақстан тарихы	Бұл модуль ұлттық сананы дамытуға, ежелгі дәуірден қазіргі кезеңге дейін орын алған тарихи оқиғалардың мәні мен заңдылықтарын түсінуге қажетті білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар:Қазақстанның негізгі тарихи кезеңдерінің хронологиясы мен маңызын меңгереді. Білім алушылардың-отандық тарихтың негізгі оқиғалары мен процестерін оқыту негізінде тарихи санаға, азаматтылық пен отансүйгіштік қасиеттерге ие, тарихи білім мен дағдыларды оқу және қоғамдық іс-әрекеттерде тиімді және	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	шығармашылықпен қолдана алатын тұлға қалыптастыру болып табылады.	
ЖБП 8. Өзін-өзі тану	Ойы, сөзі және ісі бірлікте көрінетін адами кемелденудің өркендеуіне жағдай жасау арқылы әр білім алушының өзіндік рухани-адамгершілік болмысының және шығармашылық әлеуетін меңгеру	2/48
ЖБП 9. Дене тәрбиесі	Дене шынықтыру және спорттың пайда болу тарихы мен даму ерекшеліктері, салауатты өмір салтын дамытудағы ролі туралы білім деңгейлерін игеру	5/120
ЖБП 10. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	Әскери анттың, Қазақстан Республикасы Қарулы Күштерінің жарғыларының негізгі талаптары туралы білімін меңгеру	4/96
ЖБП 11. Физика	Білім алушылардың әлемнің заманауи физикалық бейнесінің негізінде жатқан заңдылықтар мен принциптер туралы іргелі білімді, табиғатты танудың ғылыми әдістерді меңгеру	6/144
ЖБП 12. Химия	Алынған теориялық білімді химиялық құбылыстар мен заттардың қасиеттерін түсіндіру үшін, оларды тұрмыста, ауыл шаруашылығында және өндірісте қауіпсіз пайдалану, адам денсаулығы мен қоршаған ортаға зиян келтіретін құбылыстарды меңгеру	6/144
ЖБП 13. Биология	Табиғаттың даму заңдылықтары мен адамның қоршаған ортадағы ролі туралы түсінік қалыптастыру	3/72
ЖБП 14. Дүниежүзі тарихы	Түрлі тарихи кезеңдерде әлемдегі саяси, әлеуметтік экономикалық, мәдени өзгерістерге ішкі және сыртқы факторлардың ықпалы, тарихы тұлғалар қызметінің	3/72

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		себептері туралы түсінік қалыптастыру.	
	БМ 1. Дене қасиеттерді дамыту және жетілдіру	ОН 1.1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	5/120
		ОН 1.2. Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.	5/120
	БМ 2. Ақпараттық коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	ОН 2.1. Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру.	2/48
		ОН 2.2. Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін пайдалану.	2/48
	БМ 3. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	ОН 3.1. Экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру.	1/24
		ОН 3.2. Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау	1/24
		ОН 3.3. Әлемдік экономиканың даму үрдістерін, мемлекеттің "жасыл" экономикаға көшуінің негізгі міндеттерін түсіну.	1/24
		ОН 3.4. Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру.	2/48
		ОН 3.5. Іскерлік қарым-қатынас этикасын сақтау.	3/72
	КМ 1. Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	ОН 1.1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру кезіндегі негізгі талаптарын орындау	5/120
		ОН 1.2. Аспаздық өнімдерді, сусындарды және басқа да тағам	6/144

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	түрлерін орындау	
	ОН 1.3.Аспаздық өнімдерді, сусындарды және әр түрлі ассортименттегі басқада тағам түрлерін орындау	7/168
	ОН 1.4.Аспаздық өнімдермен гарнирлерді сату және жарнамалау бойынша тапсырмаларды орындау	4/96,
	ОН 1.5.Азық-түлік тауарларының сапасын анықтау мен бақылау және түрлі тағам түрлерін дайындау бойынша жұмыс орындарын ұйымдастыру	10/240
КМ 2. Сусындар мен аспаздық өнімдер және әр түрлі ассортименттегі басқада өнімдерді дайындау	О.Н 2.1.Аспаздық құрал- жабдықтарды және жұмыс орнын дайындау.	6/144
	ОН 2.2. Аспаздар тобы жұмысын ұйымдастыру және тауар түрлерін анықтау.	6/144
	ОН 2.3.Сусындармен тағамдарды және кулинарлық өнімдерді дайындау, безендіру және жарнамалау.	5/120
	ОН 2.4.Электр жетектерін басқару аппаратураларын пайдалану және азық-түлік тауарларының түрлерін, сапа көрсеткіштерін, ақауларын анықтаумен қатар дайын тағамдар рецептурасына сәйкес тапсырмалар орындау.	5/120
КМ 3. Аспаздар тобының ағымдағы қызметін ұйымдастыру және бақылау	ОН 3.1.Тамақтандыруды ұйымдастыру өндірісіндегі ағымдағы негізгі жұмыстарды жоспарлау.	6/144
	ОН 3.2. Тамақтандыруды ұйымдастыру өндірісіндегі негізгі процестерді үйлестіру және ұйымдастыру.	6/144

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		ОН 3.3. Аспаздық топ жұмысының есебін дайындау және қол астындағы жұмысшылардың қызметін бақылау.	6/144
		ОН 3.4.Қоғамдық тамақтану орындарының жұмыс орнын ұйымдастыру мен тұтынынушылық сұранысты қамтамасыз ету бойынша тапсырмалар орындау.	5/120
	КМ 4 Білім алушылардың практикалық қабілеттерімен мен дағдыларын қалыптастыру	ОН 4.1.Қауіпсіздік техникасын сақтау және еңбек гигиенасын, санитарлық заңнамаларын, санитарлық-тағамдық қағидаларды орындау бойынша тапсырмалар орындау	3/72
		ОН 4.2. Қоғамдық тамақтану, цех орындарының, жұмыс процестерін ұйымдастырумен қатар аспаздық өңдеу жұмыстарын талаптарға сай орындау	15/360
	Аралық және қорытынды аттестаттау	-	6/144